



کوکنگ گروپ میں ایڈ ہونے کے لیے اس
نمبر پر واٹس اپ کریں

03441000784 Ibrahim Chef

Chef Club Pk

کوئلہ کڑاہی

کوئلہ کڑاہی

اجزاء:

• چکن — 700 گرام

• ٹماٹر — 6 عدد

• دہی — 1 کپ

• نمک — حسبِ ذائقہ

• کٹی لال مرچ — 1 اور آدھا کھانے کا چمچ

• کٹا ہوا دھنیا — 1 چائے کا چمچ

• کٹا ہوا زیرہ — 1 چائے کا چمچ

• کٹی کالی مرچ — 1 چائے کا چمچ

• لال مرچ پاؤڈر — 1 چائے کا چمچ

• ہلدی — آدھ چائے کا چمچ

• کھانے کا تیل — 1 کپ

• چوہڈ ادرک — 1 کھانے کا چمچ

• چوہڈ لہسن — 1 کھانے کا چمچ

• چوہڈ دھنیے کے پتے — 1 کھانے کا چمچ

• ہری مرچیں — 4 عدد

• کوئلہ — 1 عدد

• فوائل پیپر — 1 عدد

ترکیب:

ایک باؤل میں چکن، نمک، ہلدی، لال مرچ پاؤڈر، دہی اور کھانے کا تیل ڈال کر دو گھنٹے کے لئے میرینیٹ کر لیں۔

اب ایک پین میں کھانے کا تیل گرم کر کے اس میں ادھرک اور لہسن ڈال کر براؤن ہونے تک پکائیں۔

پھر ایک پین میں چکن، نمک، کٹی لال مرچ، کالی مرچ، ذیرہ، دھنیا اور ٹماٹر ڈال کر اچھی طرح مکس کر کے تین سے چار منٹ کے لئے دم پر رکھ دیں۔

اب اس میں فوائل پیپر رکھ کر کوئلہ رکھیں اور آئل ڈال کر ڈھکن سے ڈھانپ کر دوبارہ تین سے چار منٹ کے لئے دم پر رکھ دیں۔

مزیدار کوئلہ کڑاہی تیار ہے



Chef Club

اسلام علیکم!

ممبرز ہمارا اس گروپ بنانے کا مقصد آپ تک عمدہ اور لذیذ کھانوں کی (Recipes) پہنچانا ہے۔

Chef Club میں ہم نے دو گروپس متعارف کروائے ہیں۔

اس گروپ میں شامل ہونے کیلئے Boys اپنا نام اور اپنے شہر کا نام پرسنل چیٹ میں سنڈ کریں جبکہ

Girls کو اس گروپ میں شامل ہونے کیلئے پرسنل چیٹ میں (Voice Message) کرنا ہوگا

جو مکمل راز میں رکھا جائے گا۔

نوٹ: اس گروپ میں صرف اور صرف (cooking) کی پوسٹ شئر کریں۔ خلاف ورزی کرنے

والے ممبر کو Remove کر دیا جائے گا۔

Group Admin

Ibrahim Chef

0344-1000784